



Nato dall'istinto, dalla passione e dal cuore, non certo dalla tendenza di mercato o dalle mode. Limonte GB è un vino a lungo pensato e fortemente desiderato da Giuseppe Bologna. Da sempre convinto delle potenzialità del Grignolino, firma questa creazione con le proprie iniziali, con l'obiettivo di esaltarne il carattere robusto e deciso.

Denominazione

Grignolino d'Asti DOC.

Uva e Vigneto

100% Grignolino. Da una proprietà nel comune di Rocchetta Tanaro, di poco meno di 2,5 ettari. Anno d'impianto 2010, densità di 5500 piante per ettaro, esposizione a sud/est. Tessitura del terreno: 40% limo, 30% sabbia, 30% argilla.

Si effettua una prima raccolta per il vino tradizionale, lasciando poi tre grappoli per pianta per una surmaturazione, il cui periodo varia in base all'annata. Dalla vendemmia tardiva nasce il Limonte GB.

In Cantina

Circa il 30% delle uve è vinificato in acino intero per 15 giorni.

La fermentazione malolattica avviene in botte, dove il vino invecchia per un anno prima di un lungo affinamento in bottiglia, fino alla messa in commercio a gennaio 2025.

Degustazione

2016: Temperature e precipitazioni in linea con la media degli ultimi 30 anni.

Colore rosso granato. Al naso note balsamiche di menta che si aggiungono al caffè e cioccolato. In bocca queste sensazioni vengono amplificate da una vena acido sapida, con il tannino che avvolge elegantemente il palato.

2017: Seconda annata più calda degli ultimi 60 anni con scarse precipitazioni.

Colore rosso granato. Al naso, un bouquet di fiori fresco ed elegante.

Al palato questa eleganza viene portata avanti da una caramella alla viola, una ciliegia croccante e da parti quasi eteree.

2018: Annata calda con precipitazioni nella media.

Colore rosso granato. Al naso un bouquet di fiori secchi, note tostate, tartufo e tabacco. Al palato un tannino elettrico che accompagna i frutti scuri, liquirizia e rabarbaro, con una chiusura delicata di genziana.

Servizio

Servire a 16-18° circa.

Formati

0,75 L



“Braida”